



# EIERSALAT



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

6 Ei(er), hart gekocht, grob gehackt

## FÜR DAS DRESSING

32 g QimiQ Classic, ungekühlt

32 g Mayonnaise 40 % Fett

21 g Apfelessig

28 g Zucker

28 g , gekocht

28 Petersilie, geschnitten

Salz und Pfeffer,

## ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Eier zum Dressing geben, abschmecken und gekühlt servieren.